Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für Chili Cheese Bacon Bombs.

Zutaten für 10 Bacon Bombs:

1,5kg Rinderhackfleisch

500g Cheddar

30 Scheiben Bacon

200ml BBQ Sauce

Magic Dust Rub

10 Frische Jalapenos

Zubereitung:

Jalapenos längs halbieren, den stiel entfernen und auskratzen.

Die Hälften nun mit Cheddar füllen und in eine Scheibe Bacon einwickeln um die Chilihälften um den Cheddar zu fixieren.

Das Hackfleisch mit Magic Dust würzen, ggf. mit Meersalz nachschmecken.

Nun ca., 150g Hackfleisch um eine Jalapeno herum verteilen und dabei darauf achten, dass die Kugel rundherum gut geschlossen ist.

Die Kugeln dann mit 3 Schreiben Bacon umwickeln und diese bei 150°C ca. 20 min. indirekt Grillen bzw. smoken.

Dabei öfters mit BBQ Sauce einpinseln.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82